

Ils sont quelques-uns à lutter contre la facilité, les modes et à privilégier un savoir-faire qu'ils érigent en dogme.

Châteaux & Hôtels Collection en a rencontré quatre. Quatre profils pour une même passion : le goût de l'authentique.

CES

ARTISANS

MILITANTS

DU GOÛT

PAR ENFANT COURTOIS  
 LAURENCE GOUNE

42

✕ Michel Brunon, boucher passionné et fin cuisinier, aime autant choisir ses viandes au petit matin que conseiller le client sur la recette idéale !



**MICHEL BRUNON\*,  
 MONSIEUR LOYAL**  
 \* BOUCHER

Insensible aux modes, Michel Brunon aime dire qu'il « travaille la vérité ». Transparence, qualité et... courage. Il en faut pour aller choisir chaque matin ses bêtes à Rungis : « J'y suis tous les jours à 3 h 30 car je veux choisir ma viande. Je n'achète pas une race mais ce qui me plaît. Mes fournisseurs savent que si ça ne va pas, je n'ai aucun problème à aller voir ailleurs. Ça, c'est l'œil de l'expert ! » Il faut dire que ce boucher star, incontournable du marché d'Aligre (installé depuis 1975 !) sait de quoi il parle. Ses parents étaient fermiers et lui-même est passé par l'élevage, donc impossible de le tromper sur la marchandise. Après avoir choisi des viandes qui ont une certaine maturité, il n'hésite pas à les faire rassir lui-même un peu plus pour arriver à un résultat friant la perfection : « Mes viandes ont 4, 5, 6 semaines. Mais attention, ce travail n'est possible que sur des viandes d'excellente qualité au départ. » Il faut venir un dimanche matin pour comprendre sa cote de popularité. Ce qui fait aussi la différence ? Monsieur et madame Brunon aiment cuisiner. « Impossible de laisser repartir une cliente avec un morceau de blanquette sans la conseiller pour la réussir à coup sûr ! », conclut ce passionné.

Star-butcher in the place d'Aligre market, Michel Brunon loves to choose his meat every morning at Rungis. « I have an expert eye », warns the man, son of a farmer, who used to do livestock farming. He chooses meat that has a certain maturity, which he will then ripen for a couple of weeks until it becomes perfect. **Boucherie Michel Brunon, Marché Beauvau, place d'Aligre, Paris 12°. Tél. 01 43 40 62 58.**



✕ Point de passion sans engagement pour Pascal Sutra-Fourcade, militant normand ! Au diable le pasteurisé, vive le lait cru, le beurre de baratte et les vaches du Cotentin...



**PASCAL SUTRA-FOURCADE\*,  
 DAVID CONTRE GOLIATH**  
 \* FROMAGER EN BASSE-NORMANDIE

« Le fromage est un produit vivant ! », s'enthousiasme d'emblée Pascal, ce producteur de fromage et de beurre en Basse-Normandie au verbe haut et au propos convaincant. « Nos fromages sont 100 % lait cru. Nous résistons comme le petit village gau-lois contre l'envahisseur (Lactalis) et ses fromages pasteurisés... un prétexte sanitaire pour une affaire de gros sous ! » Pascal s'apaise enfin quand il évoque le beurre et la baratte, « les gras herbages de Normandie, la qualité des vaches normandes et la douceur du climat du Cotentin ». Une crème, on vous dit. Pascal Sutra-Fourcade aims for the perfect taste, no negotiations possible: his cheeses are made with 100 % unpasteurised milk and he is proud of it. "Cheese is a product which is alive!" His hero? The Normandy cow, "which produces the best milk for dairy". [www.bethelin.fr](http://www.bethelin.fr)



**DIDIER PIL\*,  
UN PURISTE À SAUMUR**  
\* PRODUCTEUR DE LÉGUMES

Un phénomène ce Didier Pil ! Issu d'une famille d'agriculteurs, il cultive depuis 22 ans un peu plus de 5 hectares dans la région saumuroise. Une exploitation écologiquement responsable, en lutte intégrée depuis 16 ans. C'est-à-dire ? Ici, les engrais, algues et autres composts sont naturels, les prédateurs (coccinelles et punaises) s'occupent des moucheron, et pour la fécondation des tomates, Didier Pil a engagé une petite armée de bourdons... Résultat : une production de légumes et petits légumes dont 22 variétés de tomates en été (et pas moins de 7 couleurs pour les tomates cerise). « **Finally, I am trying to reproduce the same vegetables that the chefs used to taste in their grandparents' gardens.** » Un pari réussi puisqu'aujourd'hui, Christophe Saintagne, le chef du Meurice, ne jure que par lui !

Didier Pil has a purist approach: in his farm in Saumur, he has been fighting against the use of chemical products for 16 years. "I am trying to reproduce the same vegetables that the chefs used to taste in their grandparents' gardens." The challenge has been successfully met: Christophe Saintagne, chef at the Meurice, orders all his vegetables there!

31, route du Petit-Moulin, Allones. Tél. 02 41 38 86 77.



✕ Nostalgique, Didier Pil ?

Oui quand il pense au croquant des légumes qu'il savourait déjà enfant. Résultat : une exploitation écologiquement responsable s'est imposée.



BALADOVORE, L'APPLI DU BON SENS

Il suffisait d'y penser ! Nicolas Gautier, jeune chef, l'a fait : créer une appli qui permette à tous de profiter du carnet d'adresses infatigable des chefs. On géolocalise ainsi dans toute la France les bons petits producteurs les plus proches. Ce qui revient à se faire plaisir et à militer en douceur pour le savoir-faire. À ce jour, 102 chefs et environ 550 producteurs ont déjà rejoint cette belle initiative !

**FLORENCE CHÂTELET-SANCHEZ\*, L'IMPÉRATRICE DU PATA NEGRA**  
\*AMBASSADRICE DU JAMBON IBÉRIQUE

Née de mère espagnole et de père français, cette passionnée est partie à la recherche de ses racines et du goût authentique en créant ByDehesa, « **une marque de haute couture gastronomique made in Spain** ». Son crédo ? Promouvoir l'excellence artisanale ibérique à travers « **une agriculture raisonnée, fondée sur des cycles de production lents et des savoir-faire ancestraux** ». À l'arrivée, des produits sidérants, 100 % naturels et artisanaux comme ce jambon ibérique Bellota affiné 65 mois : « **Nous ne sommes pas des revendeurs mais des coproducteurs !** », insiste-t-elle. Pierre Gagnaire, au Balzac, ou Mauro Colagreco, au Mirazur de Menton (entre autres), ne s'y sont pas trompés en la sélectionnant. Florence propose depuis peu Le Divino ByDehesa, « **une nouvelle pièce de porc alternative à la pluma, mais qui possède sa tendreté et sa longueur en bouche.** » Avis aux gourmets !

Florence Châtelet's true belief is "100 % natural, 100 % home-made". She is the creator of an "Haute Couture gastronomy brand made in Spain". The brand offers first class products that perfectly represent its home-made Iberian Excellency. Pierre Gagnaire, chef at the Balzac (3\*) and Mauro Colagreco, chef at the Mirazur (2\*) in Menton, where both seduced by the brand. **B** [www.bydehesa.com](http://www.bydehesa.com)